KĄCIK DLA GOSPODYŃ

Rok. I DODATEK DO „ROLNIKA“ Nr. 18

O potrzebie organizacji kobiecej.

Ciągle słyszy się teraz i czyta o nowopowstających związkach, stowarzyszeniach, spółdzielniach i mało kto dziś nie przyzna, że wszelkie zrzeszanie się jest rzeczą dobrą i pożyteczną. Łączą się w związki ludzie miast i wsi, tworzą się stowarzyszenia pracodawców i pracowników, producentów, tj. wytwarzających produkty na sprzedaż i konsumentów, tj. tych, którzy produkty te nabywają. Jasnem bowiem się stało, że w jedności siła, że tu, gdzie jeden człowiek nic nie znaczy i nic zrobić nie jest w stanie, poradzi gromada, bo z nią wszyscy się liczyć muszą.

Tylko my, kobiety, dziwnie nie dajemy się przekonać o konieczności zrzeszania się. Każda próba stworzenia jakiegokolwiek stowarzyszenia kobiecego, szczególnie na wsi, spotyka się zawsze z biernym oporem w najlepszym razie, a nieraz z wrogiem wprost stanowiskiem kobiet. I wiele trzeba pracy, aby przekonać przyszłe członkinie, że stowarzyszenia kobiece są im potrzebne i pożyteczne.

Sądzę, że przyczyna leży w niezrozumieniu istotnego znaczenia zrzeszeń kobiecych, takich, jakie się dziś tworzą na terenie wsi szczególnie.

Do niedawna kobiety nie stanowiły tak ważnego czynnika w życiu gospodarczem kraju, choćby dlatego, że tego własnego państwa nie mieliśmy, zresztą lżejsze warunki bytu nie zmuszały ich do wejrzenia w dochodowość swych gospodarstw. Siłą rzeczy inne też były zainteresowania kobiet, bardziej zasklepione, mniej praktyczne życiowo. Gospodarstwo, wychowanie dzieci uważało się za zło konieczne, zwyczajem uświęcone zajęcie kobiety, natomiast jednostki o szerszych horyzontach myślenia, których kierat codziennych, bezmyślnie spełnianych zajęć nie wystarczał, miały jedyne zdrowe ujście dla swej energji w pracy społecznej czy dobroczynnej. Nie ujmuję im tu, broń Boże, zasługi, praca dla innych ciemniejszych czy biedniejszych, jest dziełem ze wszechmiar godnem szacunku, ale z drugiej strony rozumiem, że nie wszystkie czujemy do niej powołanie i zdolności, że co innego jest zrobić dobrze bliźniemu, gdy tego zajdzie potrzeba, a co innego pracy filantropijnej poświęcać wszystkie wolne chwile i na stałe się do niej zobowiązywać.

I tu, zdaje mi się, tkwi sedno sprawy. Boimy się, by w stowarzyszeniach nie wciągnięto nas do przymusowych ofiar w postaci gotówki czy pracy.

Jeszcze nie umiemy się pogodzić z tem, że nie każde stowarzyszenie kobiece musi być instytucją dobroczynną, że założenie Koła Gospodyń Wiejskich nie jest ofiarą i zobowiązaniem li tylko do pracy dla innych, lecz przedewszystkiem zrzeszeniem zawodowem, potrzebnem nam do podniesienia kultury własnego domu i własnego gospodarstwa. Trzeba więc zrzeszenia kobiece traktować jako interes własny, pomoc w naszej pracy, jako związanie się producentek wiejskich, stowarzyszenia, w których pracą dla innych zajmiemy się tylko w miarę możności i chęci. Już samo podniesienie produkcji gospodarstw kobiecych, zracjonalizowane prowadzenie domu, umiejętniejsze chowanie młodego pokolenia (a we wszystkich tych dziedzinach stowarzyszenia kobiece pomóc nam mogą bardzo wiele), będzie wielkiem dziełem postępu, potrzebnego i pożytecznego nietylko każdej kobiecie z osobna, lecz całemu społeczeństwu i państwu naszemu, będzie więc dziełem społecznem na wielką skalę.

Pamiętać musimy, że państwo nasze jest na dorobku, sytuacja finansowa jest ciężka i że do nas, obywateli Polski, należy zapewnienie dobrobytu przyszłych pokoleń. Wiadomo, że chęć podniesienia dochodów ze swego warsztatu pracy, chęć uczciwego wzbogacenia się, nietylko nie może być potępione jako chciwość, lecz jest obowiązkiem każdego z nas Polaków, w myśl zasady, że tylko zamożni obywatele tworzą zamożne i silne państwo.

W imię więc dobra każdej z nas z osobna i w imię dobra Polski zrzeszajmy się wszystkie bez wyjątku!

Rady dla gospodyń.

Galareta z jabłek!

Używać można na galaretę jabłka wszystkich gatunków, tak letnich, jak jesiennych i zimowych, które wicher nieraz w ogromnych ilościach z drzew strąca, a jabłka, spadając z wysoka, rozbijają się i wskutek potłuczenia bardzo szybko się psują.

Pozbierane jabłka opłukać w wodzie z kurzu, a następnie pokrajać w ósemki lub ćwiartki, nie obierając wcale z łupinki i nie odrzucając środkowych łusek nasiennych, tylko ziarnka. W łupinkach i łuskach znajduje się dużo galarety, które się w miarę gotowania wyługuje i w gorącej wodzie rozpuści.

Tak pokrajane jabłka włożyć do głębokiego rondla lub kociołka czy innego naczynia, byleby polewa jego wewnętrzna była w porządku; nalać wody, aby jabłka były nią dobrze pokryte i gotować tak długo, dopóki się jabłka dobrze nie rozgotują, a czwarta część wody nie wygotuje. W czasie gotowania nie mieszać jabłek łyżką, żeby potem galaretka nie była mętna. Potem przecedzić przez sito lub przez rzadki worek płócienny, nie wyciskając wcale.

Na litr tego soku brać funt i ćwierć do półtora funta cukru, zależnie od stopnia dojrzałości słodyczy owocu oraz substancyj galaretowatych, jakie w mniejszym lub większym stopniu owoc zawiera. Sok musi się dobrze wygotować, mniej więcej do połowy poprzedniej miary. Kto chce, może dodać do smaku soku cytrynowego skórki cytrynowej lub wanilji. Gotuje się sok tak długo, dopóki kropla, puszczona na zimny porcelanowy talerz, nie zetnie się na galaretkę.

Gotową galaretę zlewa się do małych słoików, najlepsze są o formie konicznej, tj. węższe od dołu,

szersze u góry, albo do zwykłych szklanek. Kolor galaretki bywa złocisty, różowy lub ciemno-purpurowy, zależnie od gatunku jabłek.

Z papierówek galareta bywa biała, z renet mieć będzie śliczny kolor złota dukatowego.

Kto chce, może przy rozgotowywaniu jabłek dla nadania specjalnej barwy galaretce wrzucić trochę jakiegoś innego owocu, który ją mocniej zabarwi lub przy gotowaniu soku jabłecznego wpuścić, zanim on się zetnie, trochę soku malinowego, jeżynowego, porzeczkowego lub wiśniowego. Zamiłowana gospodyni ma tu szerokie pole do rozwinięcia swych pomysłów kulinarnych.

Pozostałą od galaretki jabłeczną masę wysmażyć na marmeladę lub serek owocowy.

Jak postępować z pomidorami, które nie zdążyły dojrzeć przed przymrózkami?

Pomidor jest rośliną strefy gorącej. Jej ojczyzną jest Ameryka południowa, według wszelkiego prawdopodobieństwa Peru.

Każdy, kto w ogródku swoim uprawia pomidory, wie o tem, że nie powinno się ich sadzić przed 20 maja, gdyż nawiedzające nas często w połowie maja dotkliwe nieraz przymrozki przez jedną noc zniszczyć mogą zupełnie całą naszą pracę. Na wiosnę poradzić sobie można łatwo, zamiast na gruncie trzymamy pomidory w inspektach, szklarniach, stwarzając im sztuczne warunki, w których ich normalnemu rozwojowi nic nie zagraża. Znacznie gorzej przedstawia się sprawa w jesieni. Silniejsze przymrozki niszczą roślinę. Wynikłe z tego szkody są bardzo wielkie, gdyż do połowy września dojrzewa na krzaku zwykle zaledwie połowa zawiązanych owoców. Aby uratować pozostałe, trzeba z niemi zawczasu „uciekać“, zbierając, począwszy od 20 września, codziennie wszystkie owoce wyrośnięte, które zaczynają zmieniać barwę, to znaczy z trawisto zielonych robią się jasno zielone względnie zaczynają żółknąć. Jeśli jesień jest wyjątkowo pogodna i ciepła, można ten stopniowy zbiór przeciągnąć do 25, a nawet 30 września i wtedy dopiero usunąć już wszystkie owoce bez względu na ich wielkość i zabarwienie. O ile natomiast zapowiadają się wczesne przymrózki, należy już w połowie września cały owoc sprzątnąć.

Układanie owoców w oknach pod szybami, w szklarni itd. nie jest dobrem, gdyż wystawione na silne działanie promieni słonecznych dojrzewają wprawdzie szybko, ale tracą bardzo dużo wody, stają się miękkie, pomarszczone, zwiędłe, niesmaczne. Przy większych ilościach owocu najlepiej „dopędzać“ go w inspektach. W tym celu wybiera się z opróżnionych i zimnych już o tej porze inspektów ziemię aż do warstwy nawozu. Na nawóz ten kładzie się słomę suchą, zdrową, najlepiej żytnią, tak grubo, by owoc był dokładnie oddzielony od nawozu. Do w ten sposób przygotowanych skrzyń sypiemy pomidory na jakie 30—35 cm. wysoko.

Gdy skrzynie są pełne, przykrywamy pomidory cienką warstwą słomy, która będzie je chroniła od bezpośredniego działania promieni słońca, następnie kładziemy okna inspektowe. Po paru dniach pomidory zagrzewają się i zaczynają pod wpływem tego ciepła dojrzewać.

Po tygodniu zwykle znaczna część jest już dojrzałą. Po wybraniu czerwonych, pozostałe, które nie zdążyły jeszcze dojrzeć, zgarniamy do mniejszej ilości okien i postępujemy z niemi tak samo, jak poprzednio.

Przechowywanie pomidorów na zimę.

Dojrzałe pomidory, zebrane w suchy dzień, przepuszcza się przez maszynkę do mięsa i wsypuje się do tej masy salicyl w proszku, który zupełnie nie jest szkodliwy, a świetnie konserwuje pomidory. Masę tę wlewa się do suchych i czystych butelek, szczelnie korkuje i lakuje. Pomidory tak przechowane nie tracą na swej świeżości i kolorze i służą w zimie na zupę lub sos do mięsa. Przy użyciu przyprawia się, jak zwykle świeże, dodając masło, sól i śmietanę. Dobre gosposie powinny już zaopatrzyć swoje śpiżarnie, bo wkrótce skończy się sezon na pomidory, a przypuszczam, że łatwy i prędki sposób zachęci niejedną z pań. Proporcja: na 10 kilo pomidorów 10 gramów salicylu. Masę przed złożeniem do butelek należy dobrze wymieszać.

Śliwki w occie.

Śliwki marynowane na zimę w occie są do pieczystego najlepszem i najsmaczniejszem daniem. Sposób marynowania, jaki dziś podajemy, takich śliwek jest wykwintny i najlepszego smaku. Na 4 ft. śliwek węgierek, ładnych i zdrowych, bierze się butelkę lekkiego wina białego lub czerwonego, pół kwarty mocnego octu, nieco korzeni, 2 funty cukru. Śliwki nakala się w kilku miejscach i układa w naczynie fajansowe lub kamienne pobielane, cukier kładzie się w ocet, zmieszany z winem i zagotowuje. Wyszumowawszy starannie, parzy się tym płynem śliwki. Na drugi dzień odlewa się ten płyn, zagotowuje i znowu parzy się śliwki, trzeciego dnia dodaje się do płynu trochę cynamonu i cytrynowej skórki, w gotujący się płyn wrzuca się śliwki, zagotować parę razy wolno, uważając, aby skórka nie popękała, a ostudziwszy, zlać w słój i obwiązać papierem pergaminowym.

Fiołki i konwalje

trzeba teraz przesadzać w doniczki i zostawić je w ogrodzie do listopada, tj. dopóki mrozu nie ma. Ale muszą być zupełnie ziemią przykryte, tak, że tylko listki górne widać i często polewane. Korzonki konwalij zasadzać po 3 lub 4 w niewielkie doniczki i piaszczystą ziemią i pozostawić w chłodzie i cieniu. Skoro kwiaty są przeniesione do pokoju, należy przedewszystkiem ustawić je jak najkorzystniej i to pomiędzy okna, jeżeli są podwójne. O ile możności w słońcu południowem.

Z hodowli drobiu.

Wapno jest dla drobiu niezbędnem, tj. gaszone. Niegaszone wapno zabija drób, a co najmniej wywołuje bardzo niebezpieczne zapalenie. Dlatego też najlepiej mieć zawsze w zapasie dla drobiu trochę wapna z starych rozebranych budynków.

Do zabicia

są najlepsze 4—5 miesięczne tuczone kury, młodsze mają mięso zbyt miękkie i niesmaczne. — Nie kupować nigdy kur, których grzebień jest gruby i ostry, chociażby były tłuste, są one bowiem stare. Młode kury mają łuski na nogach miękkie, gładkie i błyszczące, a grzebienie cienkie. Podczas pierzenia się nie trzeba kur zabijać, bo nietylko, że są chude ale nadto mięso ich żadnego nie ma smaku. Strzedz się mianowicie kupowania kur chorych, ponieważ mięso ich jest niezdrowe.